# Dritte Abtheilung.

## Notizen, Briefwechſel u. ſ. w.

### Flashoff's Bemerkungen über den Ammoniakgehalt in narkotiſchen Pflanzen, Abdampfungsapparate, Kartoffelzucker und Branntwein daraus, und Gaslicht.

(Aus einem Schreiben des Herrn Vicedirektors Dr. Flashoff an Dr. Brandes.)

Vor einigen Tagen wurde Extr. hyoscyami, das im vorigen Sommer bereitet worden war, zum Einfaſſen in die Apotheke gebracht. Mein Gehülfe, der beim Oeffnen des Topfes die ganze Oberfläche mit kleinen Kryſtallen beſetzt ſah, gab mir denſelben, worauf ich dieſen Salzüberzug näher unterſuchte. Ich fand, daß derſelbe aus freiem (?) Ammoniak und ſalpeterſaurem Ammoniak *) beſtand.

Eben

*) Die meiſten narkotiſchen Pflanzen enthalten wohl Ammoniak. S. auch meine Bemerkungen über das Atropium in Schweiggers Journale XXVIII. S. 29. die des Herrn

Eben habe ich Ihr ſchäzbares und durch Ihre Zuſäze ſo reich ausgeſtattetes Repertorium der chemiſchen Wiſſenſchaften der neueren Zeit erhalten. Der Artikel über die Abdampfung iſt eine gewiß von einem jeden Apotheker ſehr zu beherzigende Abhandlung. Sie erlauben mir, daß ich Ihnen dasjenige, was ich ſchon früherer Zeit hierin gethan, mittheile.

Schon im Jahr 1812 richtete ich hier einen Apparat ein, um Kartoffelſtärke, nach Kirchhoff's Methode, in Zucker umzuändern. Derſelbe beſtand aus einem großen Dampfkeſſel von 7 Ohm, der ſo viel Dampf lieferte, daß 300 Pfund Stärke mit der erforderlichen Menge Waſſer und Schwefelſäure dadurch in Zucker umgeandert und zu gleicher Zeit 4 bis 5 Ohm der ſüßen Flüſſigkeit bis zur Syrupskonſiſtenz eingeengt werden konnten. Die Einrichtung war ſo getroffen, daß wöchentlich etwa 1000 Pfund Zucker konnten verfertigt werden, und wirklich bereitete ich im Jahre 1813 bei 4000 Pfund dieſes Zuckerſurrogates, das ich damals nicht ohne einigen Nutzen verkaufen konnte. Die erſten Proben des von mir bereiteten Kartoffelzuckers, nebſt der Zeichnung des Apparates, der Beſchreibung der Zubereitung, mußte ich einer in Paris beſtehenden Commiſſion zuſenden, dieſelbe hat alles genau geprüft und erkannte das Zuckerſurrogat als ganz vorzüglich,

Herrn Lindbergſon's über das Opium a. a. O. XLII. S. 308. und die alten Verſuche von Cor, Geoffroy und Lemery. Br.

lich, mit der Erklärung, daß der eingesandte Kartoffelzucker des F.'den Traubenzucker weit überträfe. Nicht lange nachher wurde mir vom Kaiser Napoleon ein Breve zu Theil, wornach mir die alleinige Fabrikation des Kartoffelzuckers auf zehn Jahre im Großherzogthum Berg verliehen wurde; auch würde mir eine Gratifikation von 6000 Franken zu Theil geworden seyn. Dieses wurde aber durch die glücklichen neueren Zeitumstände, durch die Befreiung des Vaterlandes, verhindert. Hiermit erreichte aber auch die Zuckerfabrikation aus Kartoffeln ihre Endschaft im Entstehen.

Ein ähnliches Loos ist mir indessen öfterer zu Theil geworden. Es gereicht mir aber zur Beruhigung, doch nicht selten zum Wohle anderer gearbeitet zu haben. Schon vor 10 Jahren habe ich im westphälischen Anzeiger gesagt, daß sicher noch Engländer kommen würden, um die Gaserleuchtung bei uns auszuführen, was jetzt wirklich erfolgt; bei uns fehlt es gewöhnlich an Geld und auch an Unternehmungsgeist. Meine damaligen angestellten Versuche mit den vorzüglichsten Kohlenarten hiesiger Gegend, die Erleuchtung meiner Wohnstube durch das Gas, und die einer hiesigen Fabrik, wozu ich die Einrichtung angegeben hatte, habe ich ebenfalls durch den westphälischen Anzeiger bekannt gemacht, welches auch von Fremden, die hier das Gaslicht hatten brennen sehen, in andern öffentlichen Blättern geschah.

Auch aus Oel habe ich einigemale das Gaslicht zum

Bren-

Brennen genommen. Zugleich hatte ich eine ſchöne elegante Gaslampe, nach Argandſcher Art, die ich noch beſitze, aus London kommen laſſen, eben ſo verſchiedene Kohlenarten, die dort vorzüglich zum Gaslichte gebraucht werden. Das Meiſte, was gegenwärtig vom Gaslichte, auch vom Nutzen und den etwaigen Nachtheilen deſſelben geſagt wird, das iſt ſchon vor zehn Jahren öffentlich von mir geſchehen, ſo daß mir das Vorrecht der Einführung ſowohl des Gaslichtes, als auch der Kartoffelzuckerbereitung in hieſiger Gegend allein gebührt.

Noch muß ich Ihnen ſagen, daß ich zur Zeit, als ich den Kartoffelzucker fabricirte, denſelben einmal auf Branntwein benutzte, das Produkt war ſehr gut und der Ertrag hinreichend, doch konnte der Zucker damals nicht mit Nutzen zur Fabrikation des Branntweins verwendet werden, indem der Zucker ſelbſt bei den damaligen hohen Zuckerpreiſen weit theurer verkauft werden konnte. Gegenwärtig würde ſich dieſes beſſer thun laſſen, auch fängt man ſchon an Gebrauch davon zu machen. Die Zuckerfabrikation machte ich auch zum Theil durch den weſtphäliſchen Anzeiger bekannt, auch ſchon früher die Bereitung eines Zuckers und Zuckerſyrups aus Pflaumen, die den Hausfreund in der damaligen zuckerarmen Zeit ſehr willkommen war.

---